



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FIRINDA PATATES CİPSİ

<https://www.cumhuriyet.com.tr>

2 adet büyük patates

2 yemek kaşığı zeytinyağı

Tuz

İsteğe bağlı baharatlar:

Karabiber, toz biber, sarımsak tozu

Fırını önceden 200 dereceye ısıtılır.

Patatesler yıkanır ve kabukları soymadan ince dilimler halinde kesilir. Dilimleri mümkün olduğunca ince yapılmalı.

Dilimlenmiş patatesler bir kâseye alınır ve üzerine zeytinyağı eklenir. Patates dilimleri iyice yağ ile kaplanır.

Fırın tepsisine yağlı kağıt serilir. Yağlı kağıdın üzerine patates dilimleri tek sıra halinde düzgünce yerleştirilir.

Üzerine tuz serpilir ve isteğe bağlı baharatları eklenir.

Fırına verilir ve patates dilimleri altın kahverengi ve çıtır olana kadar pişirilir.

